

Menú del Día a Día

APERITIVOS

-  AOVE producción propia, Casa Bernarda, DO Montes de Toledo
-  Aceituna rellena de queso manchego

PRIMER PLATO A ELEGIR

-  Plato de cuchara (pregunte a nuestro personal de sala)
-  Ensalada Cesar de pollo de corral con vinagreta de miel y mostaza
Flor de calabacín en tempura y miel de caña
-  Berenjena asada, ricotta y salmón marinado de cítricos

SEGUNDO PLATO A ELEGIR

-  Pescado del día (pregunte a nuestro personal de sala)
-  Secreto ibérico Montes de Toledo grille y patata asada
-  Royal meloso de ternera, lacado al tempranillo y parmentier trufado
-  Brocheta de pollo de corral, salsa de almendra tostada y azafrán con tallarines de verduras

POSTRE A ELEGIR

-  Tiramisú tradicional y helado de vainilla
-  Flan casero de chocolate y helado de frambuesa
-  Espuma de yogurt, tartar de piña y sorbete de manzana verde
-  Pastel cremoso de queso Manchego y helado de miel

Incluye agua mineral, una consumición (copa de vino, copa, cerveza o refresco)
y pan artesano

Precio: 25,50€

Disponible tabla de alérgenos →

Precio por persona. IVA incluido.

Disponible de Lunes a Viernes a mediodía (de 13:30 a 15:30).

Excepto festivos y vísperas de festivo.

El menú no se puede compartir



Plato apto o adaptable para celíacos (avise a nuestro personal de sala)

Chef Carlos Almenara



Menú del Día a Día

APPETIZERS

-  Organic EVOO Casa Bernarda DO Montes de Toledo
-  Olive stuffed with Manchego cheese

FIRST COURSE (TO CHOOSE)

-  Gazpacho with ham and pistachio
-  Free-range chicken Caesar salad with honey-mustard vinaigrette
Zucchini flower in tempura and cane honey
-  Roasted eggplant, ricotta, and citrus-marinated salmon

MAIN COURSE (TO CHOOSE)

-  Catch of the day (ask our waitstaff)
-  Grilled Montes de Toledo Ibérico pork “secreto” and baked potato
-  Slow-cooked veal glazed with Tempranillo and truffle Parmentier
-  Free-range chicken skewer, toasted almond and saffron sauce, and vegetable ribbons

DESSERT (TO CHOOSE)

-  Traditional tiramisu and vanilla ice cream
-  Homemade chocolate flan and raspberry ice cream
-  Yogurt foam, pineapple tartare, and green apple sorbet
-  Creamy Manchego cheesecake and honey ice cream

Includes mineral water, one drink (glass of wine, beer or soft drink) and artisan bread.

Chef Carlos Almenara

Price: 25,50€

Allergen information available →

Price per person. VAT included.

Available Monday to Friday at lunchtime (from 1:30 pm to 3:30 pm).

Except on public holidays and the day before public holidays.

The menu cannot be shared.



Dish suitable or adaptable for coeliacs (please inform our staff).

